bamix® Mono/bamix® de Luxe



Mode d'emploi bamix® Mono/bamix® de Luxe

Table des matières

Cher client,
Nous vous félicitons d'avoir choisi ce mixer universel bamix. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine. Le bamix est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains féminines pourront s'en servir sans peine. Le bamix est également adapté pour les gauchers. Ce produit de qualité de haute précision est l'objet de notre fierté depuis 1954.

Pour votre sécurité.
Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Avant l'utilisation
Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

Observez les consignes de sécurité

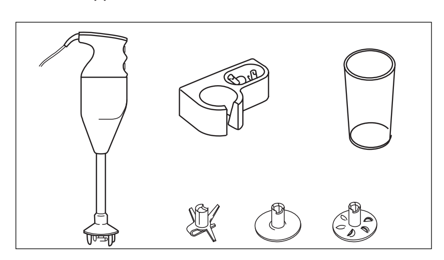
Consignes de sécurité pour bamix

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne ait donnés des instructions comment utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'usage du mixeur ne doit pas être autorisé aux enfants sans surveillance.
- Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne aussi qualifiée afin d'éviter tout risque de danger.
- En l'absence de surveillance et avant assemblage, désassemblage ou nettoyage, le mixeur doit être débranché du secteur.
- Ne raccordez cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le corps en matière plastique ne fonde.
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que jusqu'au niveau de la poignée.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé dans un lave-vaisselle.
- Déclenchez l'appareil ou, mieux, retirez la fiche secteur lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour changer d'accessoire.
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail.
- Le bamix est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché.
- Débrancher la fiche secteur en cas de dérangement et après l'utilisation.
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées.
- Ne portez ni ne tirez jamais l'appareil par son cordon.
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé.
- Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile.
- Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  – l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
  – au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.
  Dans ce cas, confiez l'appareil à notre service de réparation.
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée.
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur.

Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

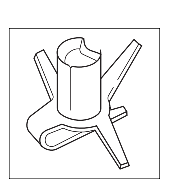
Description de l'appareil

bamix type «Mono»

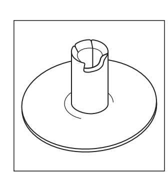


Accessoires

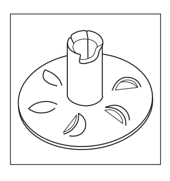
Couteau étoile



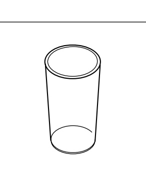
Disque fouet



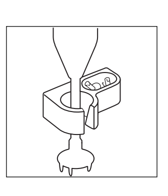
Mélangeur



Récipient

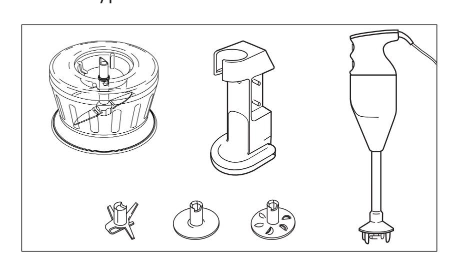


Support mural



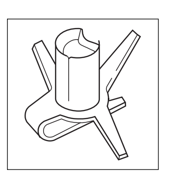
Description de l'appareil

bamix type «de Luxe»

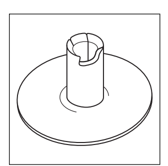


Accessoires

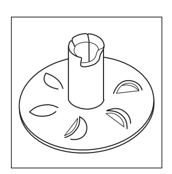
Couteau étoile



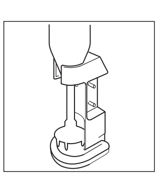
Disque fouet



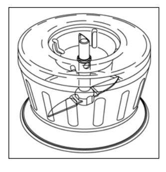
Mélangeur



Support vertical

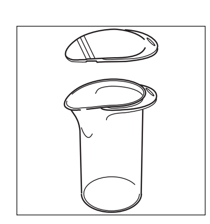


Moulin

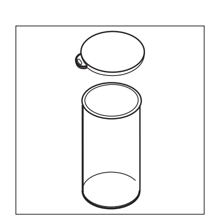


Les accessoires illustrés ci-dessus font partie de l'équipement de série de chaque modèle. Conrôlez le contenu de l'emballage.

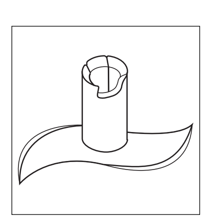
Accessoires spéciaux



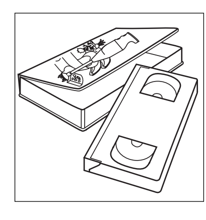
Cruche
en polycarbonate avec couvercle, 0,9 litre, gradué, résistant aux chocs, à la chaleur et aux micro-ondes.



Gobelet
en polycarbonate avec couvercle, 0,4 litre, idéal pour petites quantités.

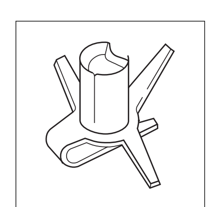


Couteau à viande
Coupe, hache et émince de la viande (crue ou cuite), ainsi que les légumes fibreux.



Vidéo bamix
Avez-vous des questions ou un problème? Notre vidéo vous renseigne (disponible en français, allemand, espagnol et anglais).

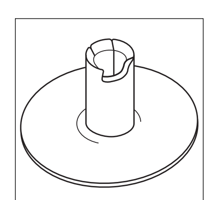
Les accessoires



Couteau étoile

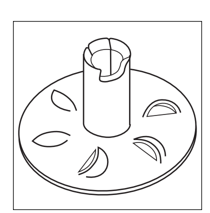
Hache, émince et réduit en purée légumes et fruits crus ou cuits, baies, aliments pour bébé, viande cuite, fruits surgelés pour sorbet, marmelade et même cubes de glace. Passe des potages et des sauces. Mélange la pâte à gâteau et les omelettes. Convient également pour tous les aliments de consistance épaisse.

ATTENTION:
Le couteau étoile est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation non-conforme.



Disque fouet

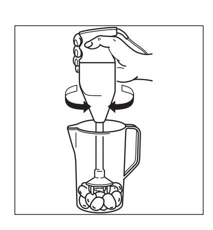
Fouette, liquéfie, émulsionne les blancs d'œufs et la crème. Permet de battre des potages et des sauces. Pour aérer et battre toutes sortes d'ingrédients.



Mélangeur

Agite et mélange les frappés, boissons, purées, sauces à salade, mayonnaises, etc. Convient également pour les matières crémeuses et épaisses.

Utilisation/manipulation



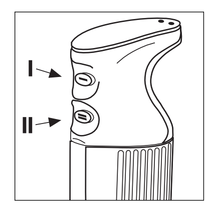
Tourner
Durant le travail, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet, le soulever légèrement et le laisser retomber dans la masse (sans presser ni refouler). La finesse du mélange est déterminée par la durée du malaxage.



Monter
Laissez le bamix reposer durant quelques secondes au fond du récipient. Ensuite inclinez-le et remontez lentement le long du bord du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, ramenez l'appareil au fond et répétez l'opération jusqu'à ce que la masse soit ferme.



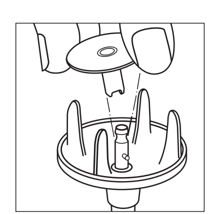
Passer
Plongez le bamix de biais dans la masse, enclenchez et passez la masse de part en part. Déclenchez l'appareil avant de le sortir afin d'éviter les projections.
Conseil: en travaillant, placez votre main libre sur le bord du récipient pour éviter tout débordement du produit.



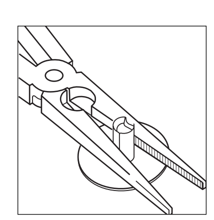
Niveaux de puissance
Niveau I pour tous les produits légers, aérés et les petites quantités.
Niveau II pour tous les produits épais, durs et les grandes quantités.

Cet appareil est exclusivement conçu pour des préparations alimentaires. Tout autre utilisation de cet appareil peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.
Les dommages résultant d'abus ou d'une utilisation non-conforme ne sont pas couverts par la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité dans ces cas.

Pour insérer et changer les accessoires



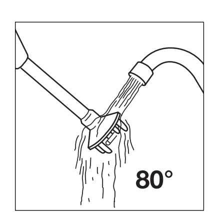
Insérez l'accessoire aussi verticalement que possible sur l'axe de manière que la goupille d'entraînement s'ajuste dans l'encoche de celui-ci. L'insertion est facilitée par le centrage. Pour retirer l'accessoire, il suffit de le tirer. Veillez à protéger vos doigts avec un chiffon.
Attention: Avant de changer d'accessoire, retirez la fiche secteur de la prise pour des raisons de sécurité.



Il peut arriver que les accessoires ne tiennent plus suffisamment sur l'axe d'entraînement. Dans ce cas, serrez légèrement les languettes vers l'intérieur à l'aide d'une pince.

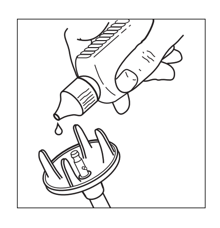


Récipients de travail
Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipients, même directement dans une casserole placée sur la cuisinière. Utilisez de petits récipients pour de petites quantités, et d'autres plus grands pour de grandes quantités. Les récipients étroits et hauts conviennent mieux pour travailler que des récipients larges et bas.



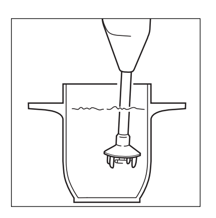
Nettoyage et entretien
Le nettoyage est très simple. Otez l'accessoire et nettoyez-le. Il suffit après l'emploi de rincer la partie chromée de l'appareil sous l'eau courante (sans enclencher l'appareil). Pour enlever les résidus collants, faites tourner l'appareil pendant quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. Veillez à ce que le commutateur n'entre pas en contact avec de l'eau.

Important: Nettoyez l'appareil immédiatement après l'emploi pour éviter que l'axe d'entraînement ne se grippe.

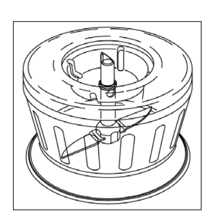


Votre bamix restera plus longtemps en parfait état de marche si vous le huilez tous les quelques mois. Utilisez à cet effet une huile exempte d'acide (par exemple de l'huile à base de vaseline, que vous pourrez acheter en pharmacie). Tenez votre bamix avec la coupole de protection vers le haut et versez 2 à 3 gouttes d'huile sur l'axe d'entraînement puis faites-le tourner durant 2 à 3 minutes. Nettoyez ensuite l'appareil dans de l'eau chaude.

Que faire…

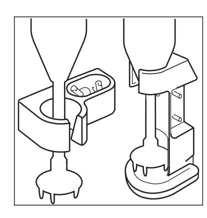


si l'axe d'entraînement ne tourne plus?
Lorsque vous n'avez pas utilisé votre bamix depuis quelque temps, il peut arriver que l'axe refuse de tourner en raison de minuscules résidus desséchés et collés sous le coussinet inférieur. Plongez l'élément de travail de votre appareil durant 5 à 10 minutes dans un récipient rempli d'eau chaude. Ensuite, enclenchez-le; dans la plupart des cas, il sera à nouveau prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, essayez de débloquer l'axe avec une pince en agissant délicatement.



Le moulin (modèle de Luxe)
Concasse et broie noix, amandes, herbes, céréales, chocolat, fromage, morceaux de sucre (réduits en poudre), épices, pain en panure, café, oignons, ail, raifort, persil, jaune d'œuf/mimosa.
Conseil: ne traitez que des denrées alimentaires sèches. Le chocolat doit être dur lorsqu'il est moulu. Ne chargez pas trop de produits dans le moulin, car il pourrait se bloquer. Utilisez toujours le moulin sur le niveau II. Ne plongez jamais votre moulin dans l'eau, mais essuyez-le simplement avec un chiffon humide.

Utiliser le moulin uniquement avec le couvercle fermé. Toujours ranger le couteau à l'intérieur du moulin et non séparément.



Rangement
Support mural (montage contre un mur)
Support vertical (à poser ou montage mural)

Le bamix devrait toujours être rangé prêt à l'emploi sur la place de travail (de préférence entre la cuisinière et l'évier).

Vous utiliserez votre bamix d'autant plus fréquemment qu'il sera à portée de main.

Caractéristiques techniques

Moteur	230-240 volts AC / 50-60 Hz
Puissance	Type M 120 = 120 W / MW 120 Type M 140 = 140 W / MW 140 Type M 160 = 160 W / MW 160 Type M 180 = 180 W / MW 180 Type M 200 = 200 W / MW 200 Type M 230 = 230 W / MW 230 Type M 250 = 250 W / MW 250
Vitesse de rotation	Type M 120 = 7'000/12'000 t/min Type M 140 = 10'000/15'000 t/min Type M 160 = 10'000/16'000 t/min Type M 180 = 11'500/16'500 t/min Type M 200 = 12'000/17'000 t/min Type M 230 = 12'500/17'500 t/min Type M 250 = 13'000/18'000 t/min
Sécurité mécanique et électrique	EN 60335-2-14:2006 EN 60335-1/A2:2006 EN 61000-3-2/A2:2005 EN 61000-3-3/A1:2001 EN 55014-1/A2:2002 EN 55014-2/A1:2001 EN 50336:2003
Isolation	double
Interrupteur	Interrupteur de sécurité à contact impulsionnel
Longueur totale	34 cm
Poids	940 g
Câble	1,9 m
Fonctionnement de courte durée	5 min
Matériaux et boîtier	Toutes les pièces sont inoxydables, résistantes aux denrées alimentaires et neutres pour le goût
Sigles de contrôle	    LISTED 734 Z  
Fabricant	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Sous réserve de modifications techniques.
Ces renseignements sont propre à chaque pays.